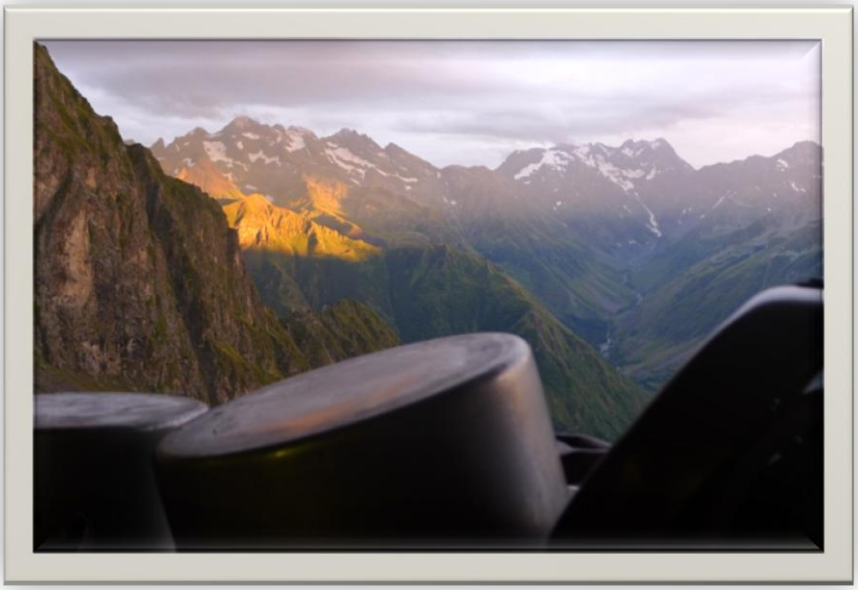
UNIVERSITE DE TOULOUSE LE MIRAIL

DIPLOME UNIVERSITAIRE GARDIEN DE REFUGE

NOTE DE SYNTHESE

Le gardien peut-il appliquer dans son refuge les normes d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation ?



CREUSOT Emilie
SOUS LA DIRECTION DE : BAILLY GUILLAUME

ANNEE UNIVERSITAIRE : 2013-2014

UNIVERSITE DE TOULOUSE LE MIRAIL

AFRAT

cétra

DIPLOME UNIVERSITAIRE GARDIEN DE REFUGE

NOTE DE SYNTHESE

Le gardien peut-il appliquer dans son refuge les normes d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation ?

CREUSOT Emilie
SOUS LA DIRECTION DE : BAILLY GUILLAUME

ANNEE UNIVERSITAIRE : 2013-2014

REMERCIEMENTS

Je profite de ces quelques lignes pour remercier la formation de gardien de refuge et ceux qui la font vivre.
Merci à Sabine et André Kaincz pour m'avoir accueillie en stage, dans cette ambiance printanière.
En espérant saisir l'opportunité d'être gardienne de refuge un grand merci à Olivier Parent pour sa transmission de savoir et son sens de l'accueil.

Les derniers mercis sont adressés à Guillaume Bailly, Richard Veslasquez, et Pierre Bonnissol pour leurs informations et leurs disponibilités concernant ma problématique.

SOMMAIRE

Introduction ..... page 2

Partie 1 : refuge et réglementations page 3
- I) Le refuge ..... page 3
- II) La réglementation applicable à la restauration ..... page 3
- III) Règlement CE 852/2004 ..... page 4
- IV) Le plan de maîtrise sanitaire ..... page 6

Partie 2 : spécificités des refuges et normes d'hygiène ..... page 7
- I) Les locaux ..... page 7
- II) L'alimentation en eau ..... page 7
- III) Les denrées alimentaires ..... page 8
- IV) Synthèse d'entretien ..... page 8

Partie 3 : les normes d'hygiène au refuge de l'Olan ..... page 10
- I) Présentation ..... page 10
- II) Les bonnes pratiques d'hygiène ..... page 11
- III) Règles d'hygiène et entretien des locaux ..... page 15
- IV) Analyse ..... page 16

Conclusion ..... page 17

Bibliographie ..... page 18

Annexes ..... page 19

INTRODUCTION

De nos jours, le restaurateur doit veiller à respecter et à faire respecter un certain nombre de règles d'hygiène. Il est, en effet, tenu d'assurer au consommateur final une sécurité maximale quant à la qualité du produit et l'absence de risque pour la santé. Il a désormais une obligation de résultat et doit prouver sa bonne foi en cas de problème.
Ainsi, le gardien de refuge au même titre que tous les restaurateurs est soumis à la réglementation européenne, concernant l'hygiène alimentaire.
Les réglementations européenne et française leurs sont imposées. Des contrôles de la Direction de la Protection des Populations (ex-Direction des services vétérinaires) ou de la DDCCRF (répression des fraudes) peuvent intervenir.

Mais, le gardien gère un hébergement isolé, dans des conditions difficiles (exiguïté, climat) et dispose de moyens inhabituellement réduits (énergie, eau, accessibilité).
De plus, les refuges ont des spécificités liés aux locaux, aux équipements, à l'alimentation en eau,… bien différentes d'un restaurateur de vallée.
Partant du constat qu'il peut y avoir une interrogation des gardiens par rapport à cette réglementation. Et, la possibilité de la respecter dans son établissement. Je me suis posée la question suivante :

Le gardien peut-il appliquer dans son refuge les normes d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation ?

Je commencerai ce travail par une première partie définissant ce qu'est un refuge, puis la réglementation concernant les normes d'hygiène. Ensuite, je parlerai des spécificités des refuges et, de la possibilité d'intégrer ces dernières dans la réglementation. Pour finir, je m'intéresserai aux spécificités du refuge de l'Olan par rapport à ma problématique.

PARTIE I : Refuge et réglementations :

I) Le refuge :

Un refuge selon le Code du tourisme, Décret N° 2007-407 du 23 Mars 2007 c'est, « un établissement d'hébergement recevant du public, gardé ou non, situé en altitude dans un site isolé. Le refuge offre un hébergement à caractère collectif à des personnes de passage (…). En complément des équipements nécessaires à l'hébergement, le refuge peut disposer des aménagements permettant de dispenser un service de restauration».
Le gardien de refuge ayant une activité de restauration se doit d'appliquer les règles générales d'hygiène.

Le "Paquet hygiène", composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union européenne, vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène auparavant dispersées dans 18 directives communautaires. L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène. Pour répondre à ma problématique, je vais m'intéresser à plusieurs textes en vigueur.

II) La réglementation applicable à la restauration :

Le « paquet hygiène » regroupe l'ensemble des textes qui s'appliquent aux professionnels. Les principales dispositions applicables en restauration figurent dans le Règlement européen numéro 852-2004 du 29 avril 2004, et en particulier dans l'annexe II qui concerne les exploitants du secteur alimentaire.

Ce texte s'applique aux locaux de préparations alimentaires, au transport des denrées, aux équipements, aux déchets alimentaires, à l'alimentation en eau, à l'hygiène du personnel, aux ingrédients, à l'emballage, au traitement thermique et à la formation.

En droit français, l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux « règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant », est applicable.
La réglementation vise essentiellement à favoriser le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des principes «HACCP».

Les principes HACCP sont les suivants :

- recenser tous les dangers possibles,
- mettre en place des procédures pour les éliminer ou réduire le risque,
- fixer des seuils critiques à ne pas dépasser,
- surveiller en permanence l'application des procédures,
- intervenir immédiatement en cas de défaillances,
- garder des documents écrits pour prouver l'application des mesures,
- vérifier périodiquement que cela fonctionne.

En restauration, les principaux risques sont microbiologiques. Ils sont liés à la présence d'organismes toxiques dues :

- aux mauvaises conditions de stockage ou de transport,
- à un dépassement de la date limite de consommation,
- à une rupture dans la chaîne du froid,
- à un manque d'hygiène ou de propreté dans la manipulation des produits ou dans la préparation des plats,
- à la présence accidentelle d'un produit indésirable.

III) Règlement CE 852/2004 :

Ce règlement européen recense par chapitre les dispositions générales pour tous les exploitants du secteur alimentaire par rapport aux locaux, aux équipements, à l'alimentation en eau…. A partir de ce texte, j'ai pu recenser les points intéressants concernant les refuges et ma problématique.

III-1) Les locaux :

Les locaux doivent être disposés de façon à assurer une progression continue (principe de la marche en avant dans le temps et l'espace) afin d'empêcher les contaminations croisées.
Les zones sales (plonge, poubelles, légumerie, etc.) doivent être distinctes des zones propres (élaboration et stockage).
Les locaux utilisés pour le stockage des denrées alimentaires doivent être conçus de manière à éviter l'encrassement, la formation de moisissures, la contamination par les nuisibles. Ils doivent être propres et régulièrement entretenus : les matériaux poreux comme le bois brut sont prohibés et il faut opter pour l'inox ou l'émail.

Ils doivent, de plus, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées.

Un nombre suffisant de lavabos équipés d'eau chaude doit être disponible (1 par zone). Ils doivent être munis de commande non manuelle et de dispositifs de lavage et séchage (distributeurs de savon, papier). Les systèmes de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

La présence d'une ventilation adéquate, y compris dans les sanitaires, doit éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les filtres doivent pouvoir être changés.

L'éclairage doit être suffisant.

Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants, conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires.

La direction doit prévoir des vestiaires adéquats, et en nombre suffisant pour le personnel.

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Le balayage à sec et le lavage à grandes eaux sont proscrits.

Les torchons étant sources de contamination, préférer le séchage à l'air libre ou avec du papier jetable.

III-2) Les équipements :

Les revêtements de sol, les surfaces de manipulation, les murs et les portes doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin désinfectés.

L'utilisation de matériaux étanches, lisses, non absorbants, lavables et non toxiques est nécessaire, et à une hauteur suffisante pour les murs, sauf si l'on peut prouver que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation, adéquate en surface.
Les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit), fenêtres et autres équipements suspendus doivent être construits de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules. Les fenêtres et autres ouvertures doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres risque d'entraîner une contamination, elles doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.

Doivent être prévus également, les dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail et le lavage des denrées. Ils doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et équipés d'une alimentation adaptée en eau chaude et froide.

III-3) L'alimentation en eau :

L'alimentation en eau potable, utilisée pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable, ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination et être conforme aux normes.

III-4) Les denrées alimentaires :

Les matières premières et ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adéquates. Ces conditions ont pour objet, d'une part, d'éviter toute détérioration néfaste et d'autre part, de protéger les denrées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine.

Il est impératif de lutter contre les organismes nuisibles et d'empêcher que les animaux domestiques aient accès aux endroits de stockage ou de préparation.

On ne doit pas conserver de produits à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé (CF annexe 1). La chaîne du froid ne doit en aucun cas être interrompue. On

peut toutefois soustraire ces produits du froid pour une courte durée à des fins pratiques. Les exploitants doivent disposer de locaux adaptés, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, comme des produits transformés, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

Le respect de la chaîne du chaud s'impose : un aliment doit être rapidement monté en température supérieure à 63 degrés et y être maintenu.

La descente thermique doit être la plus rapide possible pour atteindre la température de conservation à froid (63 à 10°C en moins de 2 heures).

Les denrées alimentaires conservées ou servies à basse température doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires sont soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé : la décongélation à l'air ambiant est prohibée. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée.

IV) Le plan de maîtrise sanitaire :

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) est un document d'une cinquantaine de pages, qui n'a aucune valeur réglementaire. Il s'agit d'un outil méthodologique, sans caractère obligatoire. C'est une référence interne de fonctionnement qui doit être à disposition et consultée par chaque nouvel arrivant. Le PMS doit de plus, être disponible à tout moment pour vérification par les services de contrôle.
Le plan de maîtrise n'est pas un document figé. Il peu être amené à évoluer.
Son contenu différencié en plusieurs chapitres permet de consigner par écrit le fonctionnement d'une structure par rapport aux normes d'hygiènes. (CF Annexe 2).

Maintenant que nous avons abordées les dispositions générales abordons la notion de spécificités. En effet, cette réglementation s'imposant à tous les restaurateurs révèle que sur certains points, selon le refuge, il peut paraître difficile d'appliquer à la lettre les règles établies.

C'est pourquoi, après un tour d'horizon de la réglementation en vigueur nous allons aborder dans la deuxième partie. Les spécificités des refuges en matière d'hygiènes.

PARTIE 2 : Spécificités des refuges et normes d'hygiènes :

Inspirée des différents chapitres du Règlement CE 852/2004, mais aussi, de mes expériences de terrain, je vais mettre en avant ci-dessous la spécificité de certains refuges par rapport aux normes en vigueur.
Il est à noter que, je n'ai pas mis en place un document spécifique pour recueillir ces informations. J'ai simplement échangé avec les gardiens et visité leur refuge.

I) Les locaux :

En refuge, les cuisines sont de tailles très variables. Leurs tailles n'est pas dépendantes du nombre de repas à faire mais plutôt de la configuration du bâtiment sur un site géographique donné.

Les refuges rénovés récemment, soumis à un permis de construire, sont dotés d'une cuisine qui permet la réalisation d'une marche en avant. A noter, la présence de plan en inox et de revêtements facilement nettoyables (carrelage par exemple).

J'ai remarqué que d'une manière générale la distinction « zone propre zone sale » est faite, même avec un espace restreint.

Les conditions de stockage sont variables de par leurs tailles, l'état des locaux (humidité par exemple), le nombre de frigos et congélateurs liés à la quantité d'énergie disponible et à la place pour les entreposer. Le manque de place de stockage est une réalité dans certains anciens refuges mais aussi, en refuge rénové. Ce phénomène peut amener les gardiens à stocker des matières premières dans leur espace personnel.

Les lavabos en cuisine sont en nombres différents, certains sans eau chaude, avec eau courante ou non. A noter, qu'ils servent dans certains cas de lavage des mains et de lavage de denrées alimentaires.

Les vestiaires pour le personnel sont très peu courants. Le porte manteau ou les espaces privés sont utilisés à cet effet.

Le manque de place pour égoutter la vaisselle nécessite bien souvent l'utilisation de torchons.

Même si il est présent, l'utilisation de papier à usage unique (séchage des mains), est souvent remplacer par un torchon utilisé seulement à cet usage, et ce, pour des raisons environnementales et de praticité.

II) L'alimentation en eau :

Les réserves en eau des refuges sont variables selon les endroits et les saisons. En résumé, l'eau peut être :

- courante et jugée potable après analyse.
- issue de la fonte des neiges et bouillies à des fins alimentaires.
- courante et jugée non potable, par conséquent les clients en sont informés.

Il est à noter qu'il est souvent possible de fournir des bouteilles d'eau minérale aux usagers si besoin. La limite des bouteilles se fait sur les héliportages (poids, place) et sur la question des déchets.

III) Les denrées alimentaires :

Les denrées alimentaires doivent être stockées à des températures adéquates, ce qui nécessite des réserves adaptées. Autre détail non négligeable, la ressource énergétique (gaz, solaire) doit être suffisante pour alimenter les frigidaires et les congélateurs.
Sur ce point, j'ai constaté que le nombre de réserves, de congélateurs, et frigidaires n'est pas toujours liés à la capacité d'accueil mais à la configuration du bâtiment (surface, énergie disponible).
Il n'est pas rare que des refuges stockent des denrées en extérieur (neige, torrent), ou tout simplement utilisent des produits secs ou des conserves faute de stockage et de taille de cuisine appropriée.
Le nombre d'héliportages dans une saison est un facteur qui conditionne l'approvisionnement des matières premières.

Suite à ce travail de terrain, on peut dire que les refuges sont différemment lotis face à leur bâtiment, ce qui conditionne leur façon de travailler. Mais malgré ces contraintes, il est souvent possible d'adapter son fonctionnement aux normes d'hygiènes en cuisine en vigueur.

Pour preuve, mon entretien avec un agent de la Direction Départementale de la protection des Populations (DDPP), de Gap, peu éclairer certaines pistes quant à l'obligation du gardien face aux règles d'hygiènes.

IV) Synthèse d'entretien :

« Effectivement, pas de flexibilité autre que celle accordée aux établissements de restauration commerciale dit classique ».
Il est cependant souhaité :
Un plan de nettoyage
L'enregistrement des températures quotidiennes (ou l'enregistrement des non conformités et les mesures correctives apportées)
Une formation à la restauration
Une information du consommateur
Une rédaction de notes afin d'amener les professionnels à l'acquisition et à l'application du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène ».

La traçabilité et les autocontrôles microbiologiques réguliers restent quant à eux obligatoires.

Cette première réponse d'une personne ressource en restauration commerciale PACA semble plutôt clair sur le fait que la réglementation appliquée est la même pour tous les restaurateurs.

Un autre entretien avec un agent de la DDPP m'a apportée les réponses suivantes sur ma problématique.

Sur un contrôle de refuge, ils seront intransigeant sur :

- Les températures de conservation des aliments.
- La date limite de conservation (DLC) des produits. (CF annexe 3).
- L'absence de savon pour le lavage des mains.
- La fraude des produits d'appellation d'origine contrôlée.
- L'obligation d'affichage des prix.

Des tolérances sont envisageables sur :

- Les vestiaires qui peuvent se résumer à un porte manteau ou à une armoire.
- L'enregistrement des températures des frigidaires et congélateurs au quotidien.
- L'utilisation de produits ménagers autres que ceux certifiés par le ministère de l'agriculture.
- La réalisation des autocontrôles microbiologiques pour des raisons de conservation des analyses et de contraintes de temps et de distances que cela impose pour avoir les résultats.

Conscients des réalités de terrain, ces agents adaptent leurs contrôles au cas par cas. Le fait que le gardien de refuge cuisine quasiment à la portion près, limite les risques sanitaires selon eux, de même que la réalisation de nombreuses viandes en sauce (pratique courante en refuge) et l'utilisation de cocotte minute.
Organisme de contrôle, les DDPP, sont aussi disponible pour répondre aux questions des gardiens si un doute se fait par rapport à la réglementation.

Le gardien de refuge, restaurateur d'altitude, doit adapter sa manière de fonctionner à son bâtiment, à la configuration de sa cuisine et à la place de stockage.
La réglementation en vigueur est la même qu'en vallée en théorie, mais les réalités du terrain peuvent amener à certaines tolérances, sans, toutefois, entraver la sécurité sanitaire des usagers qui est un point essentiel.

Ma troisième partie se fonde sur un exemple précis. Il s'agira d'analyser le fonctionnement spécifique d' Olivier Parent, gardien du refuge de l'Olan par rapport aux normes d'hygiène.

PARTIE 3 : Les normes d'hygiène au refuge de l'Olan :

I) Présentation :

Le refuge de l'Olan (2345M), est situé dans le Valgaudemar, dans le parc national des Ecrins. Il est ouvert de mi juin à mi septembre et sa capacité est de 54 couchages. Il accueil un public mixte d'alpinistes (Olan, Cimes du Vallon,…) et de randonneurs (à la journée, tour du Valgaudemar, variantes du tour de l'Oisans,…).

Aucun plan de maîtrise sanitaire n'a été rédigé au refuge de l'Olan. C'est un travail lourd, qui nécessite les compétences d'un professionnel. Je me suis inspirée du contenu de ce document pour décrire le fonctionnement du refuge en ce qui concerne les normes d'hygiène.

I-1) Description générale du refuge de l'Olan :

La restauration de ce refuge implique :

- Le petit déjeuner différé dans le temps (entre 4h et 8h)
- La restauration du midi à la carte (différé dans le temps et l'espace)
- Le repas du soir (entrée chaude, plat, fromage, dessert)
- Les paniers repas sur réservation.

A noter que le nombre de repas varie selon les jours.

Le refuge peut se découper en trois parties :

- Rez-de-chaussée :
  - Une réserve (fromage, boites de conserve, vins, beurre, poireau, carotte, tomate,… crème fraîche, eau minérale)
- Etage :
  - Cuisine
  - Salle de restauration
  - Deux réserves : une équipée d'un congélateur et stockage produit sec et l'autre réserve « intermédiaire » (stock de petites quantités en vue du repas du soir ou de la restauration du midi).
- Refuge d'hiver :
  - Sert de réserve à canettes, et fruits et légumes. Un congélateur.

I-2) Fonctionnement :

- Zone de stockage des denrées alimentaires :

Les réserves alimentaires sont équipées d'étagères et de tables qui permettent le stockage en hauteur. Elles sont de surfaces suffisantes.
Pour le stockage frigorifique, il y a deux congélateurs (en réserve) et un frigo (en cuisine). Les congélateurs dépendent du réseau électrique (panneau solaire). Quand les stocks diminuent en cours de saison le congélateur situé dans le refuge d'hiver est éteint.
Le frigo fonctionne au gaz.

- La gestion des déchets :

Au refuge de l'Olan, les déchets sont stockés dans un local fermé en arrière du refuge d'hiver. Ils sont redescendus en vallée en hélicoptère ou à dos d'homme sauf pour les déchets compostables et le papier.
En cuisine on trouve trois poubelles fermées à pédale à pied (compost, plastique, et papier) et un seau pour les canettes vides.
Les poubelles sont évacuées le matin avant le nettoyage de la cuisine et de la plonge.

- Fonctionnement générale en cuisine :

Dans la cuisine, le principe de marche en avant dans le temps et l'espace est respecté dans la mesure du possible. Un chariot en inox permet de stocker la vaisselle sale en salle le matin, et sert de desserte à vaisselle sale le soir en cuisine.
A noter qu'il n'existe pas de vestiaire pour le personnel, mais un porte manteau à l'entrée de la cuisine.
CF annexe 4.

II) Les bonnes pratiques d'hygiènes :

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments.
Les B.P.H. sont un préalable indispensable qui conditionne l'efficacité du plan H.A.C.C.P.

II-1) Introduction aux bonnes pratiques d'hygiènes au refuge de l'Olan :

La procédure générale des BPH, impose d'effectuer des analyses bactériologiques des denrées et des surfaces. Compte tenu de l'éloignement du refuge (2h de marche en moyenne de La Chapelle en Valgaudemar), des conditions de transports des analyses, du temps et de l'organisation que cela implique, il ne semble pas pertinent d'effectuer ces analyses en refuge.

Le refuge n'étant pas considéré comme un lieu de restauration collective il n'y a pas obligation de conserver des plats témoins. La conservation de ces échantillons, tant sur la place que sur leurs durées de vie, semble une utopie en ces lieux d'altitudes.

II-2) Réception des produits :

Les matières premières sont rangées par ordre de sensibilité (du plus sensible au moins sensible) dès réception (héliportage): les produits surgelés, les produits réfrigérés (produits laitiers), les fruits et légumes et, les conserves et épicerie.
Les cartons sont évacués et brulés après le rangement des matières premières.

II-3) Déconditionnement :

Le déconditionnement fait référence aux différents types de produits et à leur mode d'entrée en cuisine.

- Boîtage :

Les boîtes entre en cuisine. Nettoyées avant ouverture. Transvasées puis évacuées.

- Viandes crues sous vide :

Seules les poches en plastique entrent en zone cuisson.

- Produits surgelés :

Seules les poches en plastique entrent en cuisine.

- Sel, poivre, épices :

Seul le conditionnement entre en cuisine (dernière enveloppe du produit).

- Pâtes, riz :

Seuls les sacs entrent en cuisine, juste avant cuisson (élimination immédiate des sacs après mise en cuisson).

A noter que pour tout produit ouvert puis stocké au frigo, la date d'ouverture est notée sur la boîte ou l'emballage.

II-4) Stockage des produits :

Avant le stockage des matières premières, un maximum d'emballage est éliminé.
Les produits sont stockés sur des étagères ou dans les bacs en plastique. Aucun d'entre eux n'est stocké à même le sol. Ils sont triés et rangés par catégorie.
Si nécessaire, les marchandises sont protégées (film alimentaire, boîte hermétique).
Le respect de la règle « premier entrée premier sortie » implique un rangement « stratégique ».
Un contrôle du respect des températures de conservation des produits des congélateurs et frigos est effectué via des tableaux d'affichage des températures.

II-5) Ouverture des boites :

Au refuge de l'Olan la procédure d'ouverture des conserves peut se résumer de la manière suivante. Les boîtes sont :
- amenées en cuisine,
- le couvercle essuyé avec papier à usage unique ou lavette,
- ouvertes
- le contenu transvasé,
- les boîtes évacuées dans un seau,
- l'ouvre boite mis à la plonge.

II-6) Lavage et désinfection des fruits et légumes :

La peau consommable des fruits est lavée à l'eau courante (potable).

Pour les légumes :
- Ils entrent en cuisine dans des bacs en plastique (ni carton, ni cagette).
- L'épluchage des légumes se fait lorsque la vaisselle propre est rangée.
- Les pommes de terre et autres légumes terreux sont prélavés. Les pommes de terre misent dans un seau à part des autres légumes.
- Ensuite, les légumes épluchés sont mis dans des seaux d'eau. L'épluchage s'effectue sur un plateau. Rien n'entre en contact de la table en bois. Les déchets sont évacués au compost.

Les légumes crus (salade, tomate…) sont lavés à l'eau potable ou par trempage au vinaigre blanc (pas d'eau de javel), puis stockés dans des récipients propres.

A noter que le Plan de Maîtrise Sanitaire impose la rédaction de diagrammes de fabrication pour les différentes préparations. Ces derniers permettent de consigner les recettes par écrit. Cela permet de décrire le principe de marche en avant.
Actuellement inexistant au refuge de l'Olan, j'ai rédigé un exemple en annexe 5.

II-7) Etiquetage :

Pour tous les produits entamés est indiquée sur une étiquette ou directement sur le support la date d'ouverture.
Les étiquettes des matières premières sont conservées.

II-8) Réutilisation des produits « invendus » :

Sont détruits après le service ou utilisés à des fins exclusivement personnelles les plats chauds, les desserts (pâtisserie maison).

Sont resservis :
- Sous un jour, la soupe après refroidissement.
- Le pain non utilisé conservé en sac plastique.

II-9) Le contrôle des produits et la maîtrise des températures :

- Les températures de stockage :

Le frigo et les congélateurs font l'objet d'un contrôle des températures journalier. Un tableau avec le jour, la température, l'heure, et la signature du contrôleur est accroché à côté des appareils à contrôler.
Le contrôle des températures permet de s'assurer que les précautions sont prises pour éviter la multiplication des micro-organismes présents dans les produits.

- Le contrôle à réception :

Il s'agit de valider l'état des produits. Savoir si ces derniers répondent aux obligations sanitaires et à la commande. Ce contrôle se fait lors de la préparation des bags en vue de l'héliportage.
Un produit peut être refusé en cas :

- De rupture de chaine du froid
- Conserves bombées, cabossées, becquées.
- Viande nue ou mal conditionnée
- DLC dépassée ou trop courte

Actuellement, le contrôle de la température des véhicules des fournisseurs est directement reporté sur les factures.
Le tableau ci-dessous peut être un outil de consigne d'informations dans le futur.

Fiche de contrôle à réception

Date	Heure	Fournisseur	T° du véhicule	Famille de produits	DLC DLUO	Quantité	Emballage étiquette	T° produits
O1/O7	6h30	Metro	-22°C	surgelés	Ok	ok	Ok	-19°C

II-10) Tenue vestimentaire :

La tenue vestimentaire est un élément clef de l'hygiène en restauration :
Au refuge de l'Olan, en guise de vestiaire un porte-manteau est situé à l'entrée de la cuisine. Il existe plusieurs jeux de tabliers et de vestes de cuisines.
Les habits de travail sont :

- Des tabliers et vestes de cuisine.
- Si cheveux longs buff ou bonnet.
- Des gants si blessure
- Pas de chaussures de sécurité.

Le lavage des tenues est fait une fois par mois en moyenne.
L'accès à la cuisine est limité au maximum aux personnes autres que le personnel. Cependant, il est important de rappeler qu'en refuge la cuisine est aussi un espace de vie.

III) Règles d'hygiènes et entretien des locaux :

III-1) Règles d'hygiènes de bases :

Les règles ci-dessous peuvent paraître évidentes mais il semble important de rappeler qu'en cuisine on doit :

- Avoir des ongles courts et propres
- Ne pas tousser ou éternuer au-dessus des denrées alimentaires
- Ne pas goûter les plats avec les doigts mais avec une cuillère mise à la plonge après dégustation.

III-2) Lavage des mains :

Au refuge de l'Olan, un lavage des mains est réalisé :

- à la prise du travail,
- après passage aux toilettes,
- après une pause repas ou cigarette,
- après manipulations des denrées sales.
- lors d'un changement d'activités,
- avant manipulations des denrées,
- avant de toucher la vaisselle propre.

Malgré l'absence de robinet à commande non manuelle, une technique de lavage des mains permet de respecter les règles d'hygiènes.

III-3) Plan de nettoyage :

Le plan de nettoyage contient :

- Les zones à nettoyer,
- Les surfaces et matériels à nettoyer,
- La fréquence des différentes opérations de nettoyage et de désinfection,
- Les produits à utiliser : nom, dosage et température, mode d'emploi,
- La méthode de nettoyage (utilisation de raclettes, lavettes de couleur, le temps d'application, rinçage éventuel) et utilisation de protection pour le personnel (port de gants/ lunettes de sécurité…) si nécessaire.

CF Annexe 6

III-4) Lutte contre les nuisibles :

Les principaux nuisibles du refuge sont les souris. Pour maîtriser les risques de contamination liés aux nuisibles, un plan de lutte est mis en place.
Le suivi est fait en interne. Pour les rongeurs des pièges sont mis à demeure dans les réserves.
A noter qu'il n'y a pas de moustiquaire en cuisine mais une tapette à mouche si besoin et des protections pour les denrées alimentaires (film, cloches).

III-5) L'approvisionnement en eau :

Au refuge de l'Olan l'eau est présente en quantité suffisante. Elle est jugée potable par les autorités et contrôlée chaque année.

IV) Analyse

Après la description du fonctionnement au refuge de l'Olan vis-à-vis des attentes en termes d'hygiène, il me semble intéressant d'analyser certains points.

Sa façon de travailler en cuisine a été réfléchie pour entrer en cohérence avec l'application de la législation (marche en avant, tableau de relevés des températures,…).
Cependant sur certains points, il sort du cadre purement réglementaire ou se pose des questions sur ces options de fonctionnement :

- Utilisation d'un torchon pour l'essuyage des mains même si il y a du papier à usage unique. Se justifie par le fait que personnellement il ne veut pas en brûler des quantités astronomiques.
- N'utilise pas de charlotte ou de coiffe. En tant que gardien le rapport à la clientèle fait que cela ne semble pas forcément adapté.
- Il lui arrive de dépasser la DLC de certains produits (ex : crème fraîche). Toutefois, le produit est contrôlé (visuel, goûté) avant utilisation.
- Occasionnellement il congèle des préparations (ex : lasagnes). En théorie, c'est une pratique prohibée sans analyse préalable, mais il inscrit la date sur l'emballage et le sert sous moins d'une semaine.
- Les conditions météo, le manque d'énergie, le temps ne permettent pas toujours de laver les tenues de travail et torchons aussi régulièrement qu'il serait souhaitable. Des jeux de torchons et de tabliers permettent de pallier ce manque.

Il est important, selon le gardien de faire savoir que l'oralité est une chose mais consigner par écrit sa façon de faire permet un gain de temps (transmission d'information aux employés) et une meilleure efficacité dans le travail.
C'est aussi une preuve de son fonctionnement vis-à-vis des organismes de contrôles.

Pour le gardien, la formation HACCP, lui à également permis d'apprendre les attentes de la réglementation et de connaître les risques encourus par manque de respect des règles.

Travailler seul incite aussi à une négligence que l'on n'a pas forcément sous le regard de son collègue. C'est pourquoi, ces règles d'hygiènes en cuisine doivent être partie intégrante de notre façon de faire afin de limiter les risques.

CONCLUSION

Concernant les normes d'hygiène en cuisine, un constat s'impose : la réglementation est la même pour un restaurateur de vallée et un gardien de refuge.
Ces règles existantes peuvent paraître décalées ou irréalisables par rapport au métier de gardien et la réalité de terrain.
La règle indispensable, pour assurer la sécurité des produits concerne la température de conservation des produits.
Pour les autres règles, la base passe par la connaissance de la réglementation par le biais de formation, de contact de personnes compétentes ou d'ouvrage (guide des bonnes pratiques d'hygiène).
Car, si le refuge et les conditions de travail sont spécifiques, il semble possible d'avoir un fonctionnement cohérent avec la législation. Il paraît envisageable de sortir des sentiers battus mais en justifiant ces choix, et ce, sans entraver la sécurité sanitaire des usagers.
C'est pourquoi, il semble important de dire ce que l'on fait et de consigner par écrit sa procédure de fonctionnement. Faire ce que l'on dit en exécutant les procédures. Et prouver que cela a été fait.
Finalement, on peut en conclure que la loi est la loi, et le bon sens de bon aloi.

Autrefois, la meilleure arme du gardien en cuisine aurait pu être un ouvre boîte, maintenant elle ressemblerait plus à un économe. On peut constater que la manière de cuisiner a évoluée, ce qui peut imposer une place de stockage supérieure et plus d'énergie pour la conservation des matières premières.
C'est pourquoi, au-delà du gardien, les propriétaires doivent s'assurer de l'état du bâtit et de la fourniture suffisante en énergie.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrage :

Journaux officiels, Restaurateur, guides de bonnes pratiques d'hygiène, n°5905, 418p.

Site web :

LEGIFRANCE, Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires. Disponible sur : http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483&categorieLien=id

ECONOMIE.GOUV, Date limite de consommation (DLC et DLUO). Disponible sur : http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Date-limite-de-consommation-DLC-et-DLUO-

AGRICULTURE.GOUV, La réglementation. Disponible sur : http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation

LEGIFRANCE, *Décret* n° *2007-407 du 23 mars 2007* relatif aux refuges. Disponible sur : http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=672AEB284A6DB44A2C6A322BBECF29AC.tpdjo04v_2?cidTexte=JORFTEXT000000823107&categorieLien=id

LEGIFRANCE, *Arrêté* du *9 mai 1995 réglementant* l'*hygiène* des *aliments*. Disponible sur : http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000169225&categorieLien=id

MCE-INFO, Après ouverture combien de temps garder les produits. Disponible sur : http://www.mce-info.org/fr/actualites/fiche.php?id=1093

ANNEXE 1 : Température de conservation des produits :

- B.O.F. (beurre, œufs, fromages) : 0 à 3°C.
- Fruits et légumes : 4 à 8°C.
- Viandes et charcuteries : 0 à 3°C.
- Surgelés : -22 à -18°C.

Produits en liaison chaude : 63°C minimum.

Refroidissement : 63 à 10°C en moins de 2 heures.

Température à réception :

Produits	Conforme	Tolérance	Non conforme
Viande sous vide	O à +3°C	Jusqu'à +5°C	Supérieur à + 5°C
Saucisson, jambon crus…	0 à +6°C	Jusqu'à +8°C	Supérieur à + 8°C
Viande hachée	0 à + 2°C	aucune	Supérieur à + 2°C
Surgelés et congelés	Inférieur à – 18°C	Jusqu'à – 15°C	Supérieur à – 15°C
Produits laitiers	0 à +6°C	Jusqu'à +8°C	Supérieur à + 8°C

Conservation des étiquettes des matières premières :

Mentions dont la conservation est obligatoire
Nom et adresse du fournisseur et nature des produits fournis par ce dernier
Date de transaction / livraison
Mentions dont la conservation est recommandée
Numéros de lot, volumes ou quantités, descriptif produit

Source « Arrêtés du 21 décembre 2009 »

ANNEXE 2 : Contenu du plan de maîtrise sanitaire

Procédure n° 1 du personnel :

- fonction et formation du personnel et de la direction (diplôme, expérience, niveau).
- Tenue de travail (inventaire et procédure de lavage).
- Suivi médical (certificat).
- Instructions du personnel concernant l'état de santé.

Procédure n° 2 Plan de maintenance des locaux et des équipements :

- Contrat de maintenance des chambres froides, congélateurs, hottes, fours,.....

Procédure n°3 Plan de nettoyage et de désinfection :

- Produits utilisés et mode d'emploi avec quel matériel.
- Procédure de nettoyage (QQOQCP).
- Auto contrôle par les lames de surface.

Procédure n°4 Plan de lutte contre les nuisibles (rongeurs et insectes)

Procédure n°5 Gestion de l'approvisionnement en eau :

- Analyse d'eau.
- Système de filtration de l'eau, UV.....

Procédure n°6 Maitrise des températures (chambre froide, cuisine, four, plats servis aux clients...)

Procédure n°7 Contrôle à réception (produits secs, frais, congelés...)

Procédure n°8 Plan de contrôle d'analyse microbiologique :

- Plats témoins

Procédure n°9 Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

- Diagrammes de fabrication (entrées, plats desserts) si même technologie faire un seul diagramme pour plusieurs plats ou entrée ou dessert.
- Analyse des dangers et mesures préventives pour chaque étape des diagrammes créent.
- Maitrise des points critiques si il y a lieux sur une étape dangereuse (température frigo supérieur à +4°C, temps d'attente d'un plat avant de servir inférieur à 63°C, temps de transformation trop long en cuisine, qualité de l'eau servis ou utilisé pour le lavage du matériel.....).
- Vérification du plan de maitrise et évolution possible sur l'organisation du travail.

Procédure n°10 Traçabilité des produits entrant :

- Nom et adresse des fournisseurs et nature des produits fournis par ce dernier.
- Date de livraison.
- Garde des étiquettes, bon de livraison, numéros de lot.
- Volumes et quantités
- Descriptif du produit (préemballé ou non, sous vide, congelés, frais, secs, produits transformés, variété des fruits et légumes...).

Procédure n¨8 Gestion des produits non conforme et/ou des réclamations clients en prévision des alertes sanitaires

Source : Veslasquez Richard, formateur HACCP.

ANNEXE 3 : Durée de conservation des produits entamés :

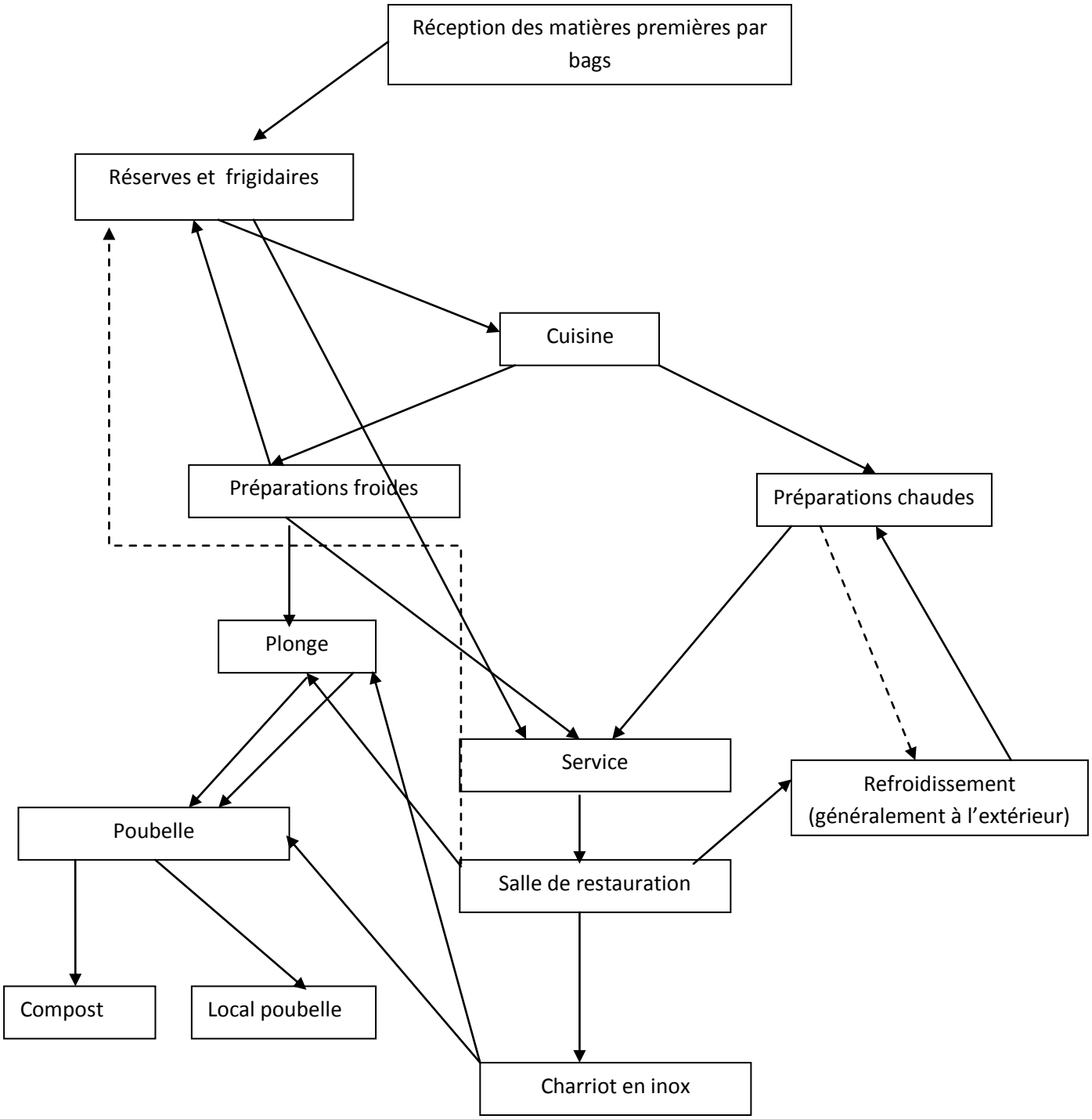
Produits à conserver en chambre froide positive une fois entamés		
Famille	**Exemples de produits**	**DLC secondaire***
Viandes	Viande crue : pièce de viande crue	J + 1
	Viande cuite : rôti cuit sous vide	J + 3
Charcuteries	Charcuterie crue à cuire : merguez, chipolatas	J + 3
	Terrine, pâté	J + 3
	Charcuterie cuite (entière, piécée ou prétranchée) : jambon entier ou prétranché, saucisson à l'ail, boudin	J + 5
	Charcuterie sèche (entière ou prétranchée) : saucisson sec, jambon cru entier ou prétranché	J + 10
Œufs et ovoproduits	Œufs écalés en alvéoles	J + 3
	Œufs écalés en saumure	J + 14
	Produits stérilisés ou pasteurisés à base d'œufs : coule d'œuf, blanc en neige	J + 3
Produits de la mer	Poisson cru (à 0°C / +2°C)	J + 1
	Produits industriels : poisson fumé, surimi, terrine, conserve, poche	J + 3
	Semi-conserve : anchois en semi-conserve (si recouvert d'huile)	J + 2 mois
Légumes	4ème gamme, conserve, sous vide	J + 3
Fruits	4ème gamme, sous vide	J + 3
	Conserve	J + 7
	Confiture	J + 14

Produits à conserver en chambre froide positive une fois entamés		
Famille	**Exemples de produits**	**DLC secondaire***
Plats cuisinés industriels	Lasagnes, moussaka	J + 3
Produits laitiers	Crème fraîche, lait, crème anglaise, riz au lait frais Fromage à pâte molle (camembert, brie…) Fromage râpé ou prétranché	J + 3
	Fromage blanc	J + 7
	Fromage à pâte dure Fromage à pâte persillée (bleu...)	J + 14
	Beurre	J + 14
Desserts	Pâtisserie avec crème	J + 1
	Pâtisserie sans crème ou sèche (quatre quarts…)	J + 3
	Dessert en conserve (riz au lait…)	J + 3
	Petits fours frais	J + 1
Condiments	Concentré de tomate	J + 7
	Olives en sachet, mayonnaise stabilisée, condiments en poche, sauces type soja, viandox, nuoc nam	J + 14
	Cornichons en saumure, vinaigrette industrielle, moutarde	J + 1 mois
Boissons	Jus de fruits	J + 3
	Boissons aromatisées, sodas	J + 7

Produits surgelés non décongelés	DLUO*
Produits d'épicerie sèche à conserver à température ambiante	DLUO*

Source : pedagogie.ac-aix-marseille.

ANNEXE 4 : Principe de fonctionnement de la marche en avant dans la cuisine du refuge de l'Olan

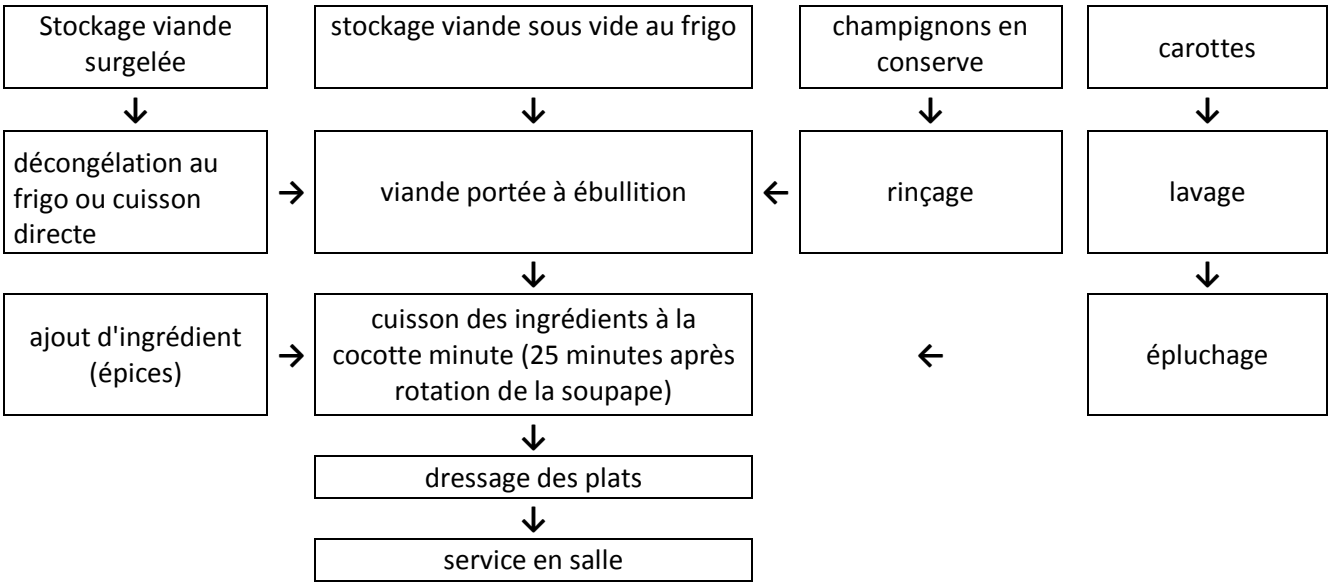


Source : CREUSOT Emilie

ANNEXE 5 : Exemple de diagramme de fabrication

Diagramme de fabrication de la blanquette de veau

Ingrédients : veau, champignons, carottes, crème, sel, épices,



Source : CREUSOT Emilie

ANNEXE 6 : Plan de nettoyage du refuge de l'Olan

Zone	Surface/matériel	Fréquence	Produits (nom, dosage)	Matériel, méthode
Cuisine	Vaisselle	En moyenne 3 fois/jour	Liquide vaisselle écologique « ecodoo » : Une pression pour environ 10 L d'eau	Gants et éponge
Cuisine	Gazinière Plan inox et zone égouttage	1 fois/jour le matin avant la plonge	Nettoyant dégraissant SOD 390 (désinfectant, bactéricide, fongicide) Produit à action dégraissante et désinfectante sur tous les supports lavables : sols, murs, matériels de cuisine. Un bidon de 5L permet de préparer 250L de solution. Temps de contact 5 min bactéricide, 15 min fongicide.	Gants éponge spécifique seau en plastique tablier
Zone	Surface/matériel	Fréquence	Produits (nom, dosage)	Matériel, méthode
Cuisine Salle Dortoir	Les sols	1 fois/jour le matin après les petits déjeuners	Nettoyant toutes surfaces « actiff pro » : Diluer un demi verre par seau d'eau ou utiliser pur pour les taches difficiles.	Seau balai espagnol
	Couverts	Lors des gros services	javel	Bouillir les couverts sur gazinière dans une casserole
	Torchon	Lorsqu'ils sont sales	javel	Bouillis dans eau chaude.
	Frigo	Le lundi	Nettoyant dégraissant SOD 390	Gants éponge spécifique seau en plastique tablier

Source : CREUSOT Emilie

ANNEXE 7 : Plan de maîtrise et analyse des points critiques :

Ce tableau permet pour chaque étape de vie des produits alimentaires de mettre en avant les points à risques et les mesures préventives.

Etapes	Danger	Points à risques	Mesures préventives
Réception	Multiplication des germes	Prolifération si DLUO ou DLC dépassée	Contrôle des marchandises à réception et au rangement
		Prolifération si non respect des températures de transport	Contrôle des températures
		Prolifération si temps d'attente important à température ambiante	Les produits surgelés sont mis au dernier moment dans le bag. Rangement rapide avec priorités aux denrées sensibles.
	Contamination	Emballage	Contrôler l'état des conditionnements
		Etat de propreté des locaux	Plan de nettoyage
Stockage	Multiplication des germes	Température de stockage trop élevée	Contrôle des températures
		DLC dépassée	Rangement en respectant la rotation des stocks
	Contamination	Intérieur du frigo sale	Plan de nettoyage et contrôle visuel.
		Mélange des produits	Rangement par famille de produits Pas de rangement au sol.
Stockage des produits sec	Contamination	Réserve sale	Plan de nettoyage
		Mélange des produits	Laisser les conditionnements dans leurs emballages.
Déconditionnement	Multiplication des germes	Elévation de la température avant et après ouverture	Ouvrir les produits au fur et à mesure des besoins Décongélation en frigo ou cuisson directe

Etapes	Danger	Points à risques	Mesures préventives
	Contamination	Recontamination des produits en conserve	Nettoyer les couvercles avant ouverture
		Recontamination des produits par les emballages et conditionnement	Organiser le travail en principe de marche en avant
		Contamination croisé des produits	Lavage des mains et tenue de travail
		Contamination par défaut	Vérifier l'aspect des produits
		Etat de propreté du matériel et locaux	Plan de nettoyage et plonge
Légumes et fruits	Multiplication des germes	Elévation des températures	Sortir les produits justes avant traitement et contrôle des températures
	Contamination		Lavage des fruits et légumes
		Zone de travail souillée	Lavage du plan de travail entre chaque action jugée contaminant. Travail sur planche à découper ou inox. Pas de contact avec table en bois.
		Contamination croisée	Lavage des mains après manipulation de légumes bruts
Cuisson	Multiplication des germes	Attentes des produits avant fabrication	En cas d'attente stocker au frigo
		Attentes des produits avant consommation	Maintien des plats couverts à 63° minimum. Limiter au maximum le temps entre la fin de la cuisson et le service.
	Contamination	Contamination croisées	Lavage des mains, tenue de travail, goûter avec une cuillère unique.
Lavage (plonge)	Contamination	Eau de lavage saturée	Changer le bain de lavage aussi souvent que nécessaire
		Essuyage avec torchon	Egouttage sans essuyage si possible sinon utilisation de torchon
	Survie des germes	Lavage à l'eau	Un bac pour le lavage et rinçage à l'eau courante

Etapes	Danger	Points à risques	Mesures préventives
Rangement	Contamination	Contamination par l'environnement	Rangement en placard fermé
Service	Multiplication des germes		Limiter le temps d'attente entre dressage et service Tenue de service propre Retour de la vaisselle sale respect de la marche en avant dans le temps et espace

Source : CREUSOT Emilie